附件1

本次检验项目

一、酒类

（一）抽检依据

抽检依《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)抽检项目包括酒精度、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铅(以Pb计)等7个指标。

2.啤酒抽检项目包括甲醛、酒精度等2个指标。

3.葡萄酒抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、三氯蔗糖、酒精度、甲醇等8个指标。

4.黄酒抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、酒精度、氨基酸态氮等6个指标。

5.果酒抽检项目包括酒精度、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量等3个指标。

6.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒抽检项目包括酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等4个指标。

7.其他发酵酒抽检项目包括酒精度、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等4个指标。

8.以发酵酒为酒基的配制酒抽检项目包括酒精度、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等4个指标。

二、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）、《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.菠菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、阿维菌素、腐霉利、乐果等14个指标。

2.大白菜抽检项目包括吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、敌敌畏等6个指标。

3.淡水鱼抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、地西泮、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、洛美沙星等19个指标。

4.豆芽抽检项目包括铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以 SO2计) 等5个指标。

5.海水虾抽检项目包括镉(以 Cd 计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、恩诺沙星、诺氟沙星等5个指标。

6.胡萝卜抽检项目包括甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氟虫腈等4个指标。

7.鸡蛋抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氟苯尼考、甲硝唑、呋喃唑酮代谢物、甲砜霉素、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素等10个指标。

8.鸡肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、多西环素、土霉素、尼卡巴嗪、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等17个指标。

9.姜抽检项目包括吡虫啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪等4个指标。

10.豇豆抽检项目包括克百威、灭蝇胺、倍硫磷、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乐果、噻虫胺等8个指标。

11.韭菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、腐霉利、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲拌磷、氟虫腈、多菌灵、二甲戊灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、辛硫磷、阿维菌素、吡虫啉、三唑磷等20个指标。

12.辣椒抽检项目包括克百威、氟虫腈、倍硫磷、吡唑醚菌酯、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、乐果、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、乙酰甲胺磷等12个指标。

13.梨抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、敌敌畏、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、氧乐果、甲拌磷、毒死蜱、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐等13个指标。

14.荔枝抽检项目包括氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉等5个指标。

15.马铃薯抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、水胺硫磷、甲拌磷、氧乐果、辛硫磷、溴氰菊酯、氟虫腈、阿维菌素、对硫磷、甲基异柳磷、克百威等15个指标。

16.牛肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、水分等17个指标。

17.芹菜抽检项目包括阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、涕灭威、吡虫啉、氧乐果等13个指标。

18.桃抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、敌敌畏、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉等11个指标。

19.甜瓜类抽检项目包括乙酰甲胺磷、克百威、烯酰吗啉等3个指标。

20.西瓜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、辛硫磷、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷等9个指标。

21.香蕉抽检项目包括腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、噻唑膦、狄氏剂等6个指标。

22.羊肉抽检项目包括恩诺沙星、磺胺类（总量）、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、水分、氟苯尼考、环丙氨嗪等13个指标。

23.杨梅抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖等5个指标。

24.猪肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、恩诺沙星、磺胺类（总量）、替米考星、土霉素、甲氧苄啶、氯丙嗪、地塞米松、喹乙醇、多西环素、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、水分等21个指标。

三、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.淀粉抽检项目包括大肠菌群、霉菌和酵母、菌落总数、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量等6个指标。

2.粉丝粉条抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量等6个指标。

四、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.酱卤肉制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、氯霉素、酸性橙Ⅱ、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、总砷(以 As 计)、菌落总数、大肠菌群等19个指标。

2.熏煮香肠火腿制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、胭脂红、氯霉素、纳他霉素残留量、菌落总数、大肠菌群等9个指标。

3.熏烧烤肉制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红、苯并[a]芘、氯霉素、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、纳他霉素残留量等10个指标。

4.熟肉干制品抽检项目包括大肠菌群、铬(以 Cr 计)、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、胭脂红、氯霉素、菌落总数、致泻大肠埃希氏菌等9个指标。

5.调理肉制品(非速冻)抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、氯霉素等4个指标。

6.食用血制品抽检项目包括苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ等4个指标。

7.腌腊肉制品抽检项目包括过氧化值(以脂肪计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红、氯霉素等6个指标。

五、餐饮具

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

复用餐饮具(餐馆自行消毒)抽检项目包括阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群等2个指标。